

MESCLADO DE CARNE COM BATATA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 pimentão vermelho (picado em cubinhos)

1 pimentão amarelo (picado em cubinhos)

1 cebola (picada em cubinhos)

4 dentes da alho amassados

4 pimenta de cheiro (a gosto)

sal a gosto

6 batatas grandes

500 g de queijo mussarela

2 garrafas de creme de leite fresco (1 litro)

noz moscada

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas horizontalmente com 0,5 centímetro de espessura no máximo.

Coloque em uma panela para cozinhar junto com o creme de leite, um pouco de noz moscada, um pouco de pimenta-do-reino e sal. Deixe as batatas 'al-dente'.

Frite a cebola e quando ela estiver dourada acrescente o alho, depois a carne e os pimentões, refogue até secar a água.

Em um refratário coloque uma camada de carne, uma camada de batata e regue com um pouco do molho da batata, cubra com queijo mussarela. Coloque outra camada de carne, outra de batata despeje o restante do caldo do cozimento das batatas e cubra com queijo.

Coloque para gratinar em forno preaquecido por 20 minutos a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40014-mesclado-de-carne-com-batata.html>